

CARA MEMBUAT GULA MERAH KELAPA (GULA JAWA)

Oleh : **ARIF TRIADI**

Berikut adalah proses atau cara membuat Gula Merah Kelapa atau Gula Jawa :

1. Proses Penyadapan atau Pengambilan Nira Kelapa (Nderes)



Pohon baru bisa disadap bila telah menghasilkan 3 tandan bunga yang baru membuka dan tandan yang termuda sudah mencapai 20 cm panjangnya. Pada kelapa Kampung atau kelapato dalam umumnya sekitar umur 8 tahun, dan 4 tahun untuk kelapa hybrida. Mahkota pohon perlu dibersihkan dari semua kotoran begitu pula alat-alat yang akan digunakan harus dalam keadaan bersih.

Nira diperoleh dari tandan yang seludangnya belum mekar yang cocok biasaya apabila tandan bunga yang muncul terakhir berukuran 15-20cm maka pilihlah mayang yang ketiga dari terakhir.

Ada beberapa cara untuk menyadap tangkai bunga kelapa ini :

- Tangkai bunganya dibersihkan dari kulitnya kemudian dikat dengan janur yang masih muda diatkan selama 2-3 hari, setelah 3hari mayang tersebut di rundukkan parlahan-lahan hingga membentuk sudut 60° dengan garis vertikal dan diikat agar tetap pada posisi. kemudian mayangnya dipotong dengan pisau/arit deres yang tajam.
- Tangkai bunga dengan kulitnya yang terpilih dililit menggunakan rafia, dengan cara ini mayang kelapa bisa langsung di bekuk/diikat tapi sedikit sedikit agar batang mayang tidak patah, setelah 2 hari baru diiris. dengan cara ini penyadapan akan lebih mudah karena mayang tetap muda dan mayang lebih lama waktu sadapnya.

- Mayang dipotong ujungnya ± 10 cm dengan pisau tajam. Kira-kira seminggu kemudian niranya sudah akan keluar. satu pohon kelapa normalnya menghasilkan 3-10 liter nira.
- Agar niranya tidak asam, kotorannya mengendap dan gulanya nanti berwarna kuning muda kedalam wadahnya perlu diberi 1 sendok makan kapur sirih atau larutan Na-bisulfit secukupnya (1 sendok Nabisulfit dalam 2 liter air). atau sodium methabishulfit 1gr/liter .warna gula dapat ditentukan dengan pekat/tidaknya larutan ini.
- Penyadapan dilakukan pagi sebelum pukul 08.00 dan sore setelah pukul 16.00
- Sebelum bumbung/wadah dipasang kembali guna penderesan berikutnya, mayang dipotong sedikit dengan sekali sentuhan agar bisa melancarkan keluarnya nira
- Setiap mayang dapat diambil niranya selama ± 40 hari, pagi dan sore hari
- Nira yang baik bercirikan masih segar, rasa manis, harum, tidak berwarna dan derajat keasaman (pH)nya antara 6,0 – 7,0
- Nira yang jelek pHnya $>6,0$ dan bila digunakan, mutu gulanya akan jelek

2. Proses Pengolahan Nira Menjadi Gula Kelapa

- Nira yang telah diperoleh disaring, selanjutnya dimasukkan kedalam wajan/panci
- Nira dimasak dengan panas yang konstan pakai bahan bakar kayu/seresah atau bahan bakar lainnya
- Lama pemasakan tergantung dari banyaknya nira yang dimasak. ± 15 menit sebelum gulanya masak atau dalam fase nyengka(sunda)?semengka diberi 100 cc santan (1 butir kelapa parutan dicampur 100 cc air)ataupun parutan kelapanya,atau minyak goreng satu sendok makan.gunanya untuk mempercepat proses pengentalan gula merah.



- Gula merah cair yang belum mengental diaduk cepat dengan arah memutar
- Jika telah mengental dan berwarna kemerahan dituang kedalam cetakan. ± 10 menit kemudian cairannya sudah padat, berarti proses embuatannya telah selesai.



- Cetakan ada yang menggunakan dari bambu, cetakan pabrikan dan ditempat saya menggunakan. baskom kecil ukuran 0,5 -1 kg sehingga kualitas gula dengan ukuran ini harganya lebih murah.
- Bila menggunakan tempurung kelapa, pada tahap pertama diisi 3/4 bahannya terlebih dahulu, lalu didinginkan selama 15 menit.
- Keluarkan dari cetakannya setelah mengeras, lalu tempelkan pada gula yang ada dicetakan lainnya, agar bentuk yang dihasilkan identik satu dengan yang lainnya.



- Agar tidak lengket satu sama lainnya, diantara gula-gula tersebut dialasdaun pisang yang sudah tua serta kering.
- Pengemasan dapat juga dilakukan memakai keranjang bambu dengan dilapisi daun pisang kering atau daun jati kering. atau didalam peti kayu dilapisi plastik.
- Dengan cara pengemasan seperti ini gula dapat bertahan \pm 1 bulan.

Kualitas/mutu gula kelapa dibagi dalam :

1. **Mutu Super**, adalah gula kelapa yang keras dan berwarna cerah/ coklat ke-kuning-kuningan.
2. **Mutu A**, adalah gula kelapa yang keras dan berwarna ke-coklat-coklatan; dan
3. **Mutu B**, adalah gula kelapa yang agak lembek, berwarna coklat ke-hitam-hitaman.

Kami [jual gula merah kelapa](#) atau gula jawa dalam bentuk cetak (padat) dan serbuk (kristal atau semut).

Untuk informasi produk, harga gula merah dan pembelian silahkan hubungi :

ARIF TRIADI



Hp. 08779 4589 066
Pin BB 26BED606

Website >> <http://jual-gulamerah-kelapa.blogspot.com>

Email >> arif.juragangulajawa@gmail.com

FB >> <http://www.facebook.com/JualGulaMerahGulaJawa>

Twitter >> http://twitter.com/Jual_GulaJawa

Slideshare >> <http://www.slideshare.net/arifjuragangulajawa>

Instagram >> <http://instagram.com/arif.jualgulajawa>

Lokasi pabrik / produksi gula jawa :

Kecamatan Bobotsari, Kabupaten Purbalingga, Jawa Tengah.

